



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

D'autres dates apparaîtront pour nos examens de fin d'année

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 11 janv		<p><u>Menu Scandinavie/ pays baltiques</u></p> <p>Blinis et gravlax ***</p> <p>Assiette scandinave ***</p> <p>Filet de chevreuil aux airelles Légumes nordiques ***</p> <p>Dessert glacé et myrtille façon omelette norvégienne</p>
------------	--	--

Ve 12 janv	<p>Crevettes flambées au whisky ***</p> <p>Poulet labelisé sauté aux champignons des bois, légumes anciens ***</p> <p>Tarte bourdaloue et glace vanille</p>	
------------	---	--

Ma 16 janv	<p>Bisque de crustacés et brochette de gambas ***</p> <p>Assiette nordique, crème acidulée et toast ***</p> <p>Dorade flambée à l'anis Fondue de fenouil et flan de courgette ***</p> <p>Fraisier version 2024 et son coulis de fruits rouges</p>	<p><u>Menu Europe centrale</u></p> <p>Nid de pomme de terre et œufs de poisson ***</p> <p>Salade hongroise, crevettes flambées ***</p> <p>Goulasch ou Sandre au vin blanc relevé à la vodka, carotte, panais et topinambour ***</p> <p>Tartine d'Abertam ***</p> <p>Gâteau roulé au pavot, baklava et mousse de betterave</p>
------------	---	--

Réservation au 07 50 69 46 99



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 17 janv		<p><u>Menu Cuisine fusion</u></p> <p>Tartare et ravioles de bœuf aux condiments ***</p> <p>Pastilla d'agneau au foie gras, abricot et pommes vertes et ses garnitures ***</p> <p>Crème brûlée au thé match, litchis flambés</p>
------------	--	--

Je 18 janv	<p>Salade de carottes à l'orientale ***</p> <p>Buffet d'entrées ***</p> <p>Gambas marinées et sautées, risotto de lentilles corail et vinaigrette de crustacés ***</p> <p>Panna-cotta au lait d'amande Tajine d'ananas et cigare à la crème d'amande et fleur d'oranger</p>	<p><u>Menu Pays de la Loire</u></p> <p>Mouclade vendéenne ***</p> <p>Filet de bar à l'unilatéral Coques parfumées au vin d'Anjou et fondue de poireaux ***</p> <p>Toast de crottin de Chavignol au miel ***</p> <p>Poire Belle-Hélène version 2024</p>
------------	---	---

Ve 19 janv	<p>Planche de fromages et charcuteries ***</p> <p>Curry de volaille, riz aux épices ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Déclinaison de choux</p>	
------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 22 janv	<p>Œuf cocotte et ses mouillettes *** Saumon à juste température, beurre blanc, riz madras *** Moelleux au chocolat comme à la maison, glace mangue, sauce chocolat</p>	
------------	---	--

Ma 23 janv	<p>Petite tartine italienne *** Feuilleté d'andouille, crème de Livarot *** Risotto de coques et gambas flambées au whisky *** Café gourmand et oranges flambées au grand Marnier</p>	<p><u>Menu Afrique centrale</u> Beignet de crevettes *** Samoussa de bœuf *** Mafet de poulet ou Thiof (merou) *** Drakenberg, bananes plantain flambées sur lit de roquette *** Malva poeding et chantilly</p>
------------	---	---

Me 24 janv		<p><u>Street food revisité</u> Poke bowl, crevettes flambées et vinaigrette aux fruits de la passion *** Bagel au confit de canard, sauce au miel, frites de patates douces, pommes de terre et carottes violettes *** Assortiment de Maki au fruits, coulis de fruits rouges</p>
------------	--	---



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 25 janv		<p style="text-align: center;"><u>Menu Occitanie</u></p> <p>Trio de foie gras (sauté, terrine, crème brulée) chutney d'abricot et tartine ***</p> <p>Carré Agneau rôti sous le foin, quelques légumes (châtaigne, pois chiche, chou pommé...) ***</p> <p>Assiette de fromage de la région ***</p> <p>Café gourmand (crème catalane, fenêtra, pruneaux flambés à l'Armagnac)</p>
------------	--	--

Ve 26 janv	<p style="text-align: center;">Soupe moules ***</p> <p>Selle d'agneau, crème d'ail, gratin Bayaldi ***</p> <p>Déclinaison autours de l'ananas (frais, rôti et flambé)</p>	
------------	---	--

Lu 29 janv	<p style="text-align: center;">Blinis de sarrasin, rillettes aux 2 saumons ***</p> <p>Magret de canard, sauce chasseur, fagots d'haricots verts, tulipe de pomme de terre ***</p> <p style="text-align: center;">Profiteroles</p>	
------------	---	--

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 30 janv	<p>Crème de fromage et mouillette ***</p> <p>Soupe de poissons ***</p> <p>Steak au poivre, polenta à l'olive noire et tomates confites ***</p> <p>Brownie aux noix de pécan, crème glacée</p>	<p><u>Menu Amérique du Sud</u></p> <p>Papitas ***</p> <p>Empenadas de Atùn ***</p> <p>Matombre ou Bocachios à la noix de coco ***</p> <p>Quesos suaves ***</p> <p>Espuma de maracuya</p>
------------	---	---

Me 31 janv		<p>Tourte périgourdine ***</p> <p>Sole dorée, beurre meunière Endives caramélisées à l'orange, légumes anciens ***</p> <p>Fruits flambés</p>
------------	--	--

Je 1 fev	<p>Tartare de saumon ***</p> <p>Tartelette de légumes ***</p> <p>Filets de soles bonne femme sauce vin blanc, riz madras ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p><u>Menu Italie</u></p> <p>Risotto crémeux aux cèpes et pointes d'asperges ***</p> <p>Ossobuco, lasagne de légumes gratinés à la mozzarella ***</p> <p>Assiette de fromages Italien ***</p> <p>Tiramisu, Panacotta, crème glacée Amaréna</p>
----------	--	---



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 2 fev	Langoustines amoureuses *** Sole meunière, wok de légumes et riz basmati *** Cake au thé vert, crème au yuzu et glace gingembre	
----------	---	--

Lu 5 fev	Goujonnettes de poisson, sauce tartare *** Steak au poivre, beurre aromatisé Gratin dauphinois *** Mille-feuille	
----------	---	--

Ma 6 fev	<u>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</u> Nous recherchons 5 tables de 4 couverts	<u>Menu Italie</u> Arrancini *** Tomates / mozzarella, fleur de jambon de parme, basilic et vinaigrette balsamique *** Encornets farcis aubergines, courgettes et tomates fraîches ou Osso-Buco aubergines, poivrons et champignons cardoncelli *** Tartine de gorgonzolla et ricotta, roquettes et tomates séchées, copeaux de parmesan vinaigrette au pesto *** Tiramisu framboises / pistache
----------	---	---

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 7 fev		<p><u>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</u></p> <p>Nous recherchons 6 tables de 4 couverts</p>
----------	--	--

Je 8 fev	<p>Tartare de daurade ***</p> <p>Crème de moules au curry, julienne de poireaux et croûtons ***</p> <p>Filet de poulet basquaise, écrasé de pomme de terre ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p><u>Menu Grande Bretagne</u></p> <p>Cheese straws in scrambled eggs (œuf brouillé, allumette au fromage) ***</p> <p>Craw-Fish cocktail (cocktail de langoustine) ***</p> <p>Irish Stew (ragoût d'agneau à la bière) pomme de terre, carottes et navets glacés) ***</p> <p>Assiette de Fromages Anglais ***</p> <p>Cheese-cake, crumble, glace choco-menthe</p>
----------	--	---

Lu 12 fev		<p>Crevettes amoureuses ***</p> <p>Côte de cochon fumée, trio de purées ***</p> <p>Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges et sauce menthe</p>
-----------	--	---

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 13 fev</p>	<p><u>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</u></p> <p>Nous recherchons 4 tables de 4 couverts</p>	<p><u>Menu Portugal</u></p> <p>Caldo verde ***</p> <p>Chorizo flambé à la portugaise à l'aguardente velha accompagné : olives, oignons blanc presunto et pains grillés ***</p> <p>Bacalhau à Bràs OU Jardineira de viela ***</p> <p>Tesca de Elvira, Terrincho, limiano accompagné de marron aux four et marmelade ***</p> <p>Molotoff</p>
------------------	--	---

<p>Me 14 fev</p>	<p><u>CONTROLE EN COURS DE FORMATION</u></p> <p>Nous recherchons 6 tables de 4 couverts</p>	
------------------	--	--

<p>Je 15 fev</p>	<p>Tempura de légumes ***</p> <p>Salade de légumes Thaï aux crevettes ***</p> <p>Emincé de bœuf au gingembre, légumes au wok ***</p> <p>Litchi flambés / framboise et rose</p>	<p><u>Menu Pays du Benelux</u></p> <p>Tartare de saumon ***</p> <p>Vol au vent ***</p> <p>Waterzooi de poisson de mer du nord (sole, bar, langoustine, moules...) ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Café gourmand : Chocolat liégeois, gaufre, glace au spéculoos</p>
------------------	--	---

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 16 fev	<p style="text-align: center;"><u>Buffet</u></p> <p style="text-align: center;">Salade bar Découpe de saumon fumé Crevettes flambées Steak flambé Iced bar et fruits flambés</p>	
-----------	---	--

Lu 19 fev	<p style="text-align: center;"><u>Menu Saint-Valentin</u></p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon *** Escalope de veau au chorizo et ses petits légumes *** Tiramisu wasabi, gingembre et chocolat</p>	
-----------	--	--

Ma 20 fev		<p style="text-align: center;"><u>Menu Espagne</u></p> <p style="text-align: center;">Tapas albondigas *** Tortilla *** Agnelet d'aragon, choux, pommes de terre et poireaux Ou Zarzuela *** Brochette de fromages *** Crème catalan et tuile à l'orange</p>
-----------	--	---

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 21 fev		<p>Langoustines amoureuses ***</p> <p>Ballotin de volaille farci, crème de chorizo Purée de patate douce au lait de coco ***</p> <p>Petits cœurs de Neufchâtel sur lit de salade ***</p> <p>Coulant chocolat coulis framboises glace vanille</p>
-----------	--	--

Je 22 fev	<p>Poulpe mariné ***</p> <p>Tartinade de sardine à la portugaise ***</p> <p>Brandade de morue ***</p> <p>Sericaia</p>	<p><u>Menu Ile de France</u></p> <p>Retour des Halles : mollusques et crustacés dans leur bouillon ***</p> <p>Côte de bœuf rôtie en basse température, quelques légumes oubliés (crosne, topinambour, panais, cerfeuil tubéreux) ***</p> <p>Assiette de fromages à pâtes fleuries ***</p> <p>Tarte bourdaloue revisitée</p>
-----------	---	--

Ve 23 fev	<p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Carré de porc poêlé, jus de poêlage, poêlé des légumes ***</p> <p>Pruneaux flambés à l'armagnac et glace aux noix</p>	
-----------	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 11 mars	<p>Œufs mimosa **</p> <p>Carbonnade flamande et ses tagliatelles fraiches **</p> <p>Crème brulée pistache</p>	
------------	---	--

Ma 12 mars	<p>Feuilleté d'œuf crémeux et salade de pousses d'épinard ***</p> <p>Fricassé de jeune volaille aux morilles, tagliatelles de légumes ***</p> <p>Forêt Noire version 2024</p>	
------------	---	--

Me 13 mars		<p><u>Menu normand</u></p> <p>Tarte fine poireaux, boudin noir, pommes, crème au camembert ***</p> <p>Filet de sole Normande Julienne de légumes, Risotto au Pont- l'Evêque ***</p> <p>Aumônière aux pommes flambées au Calvados et caramel au beurre salé</p>
------------	--	---

Ve 15 mars	<p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Découpe d'un poulet en crapaudine Pommes paille Tomates provençale ***</p> <p>Buffet de fruits flambées</p>	
------------	---	--

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 18 mars	<p>Œufs farci Chimay **</p> <p>Côte de cochon au miel et épices, purée de patates douces au lait de coco, banane rôtie au gingembre **</p> <p>Fruits flambés</p>	
------------	--	--

Ma 19 mars	<p>Médaille de lotte sauce américaine **</p> <p>Côte de bœuf à partager sauce béarnaise quelques frites **</p> <p>La tarte au citron meringuée revisitée</p>	
------------	--	--

Me 20 mars		<p><u>Menu St Patrick</u></p> <p>Craw-fish cocktail ***</p> <p>Ragoût de bœuf à la bière Gratin de pommes de terre, Brocoli Bailey's ***</p> <p>Cheese cake</p>
------------	--	--

Ve 22 mars	<p>Variation autour du saumon ***</p> <p>Poisson rond poché Ratatouille ***</p> <p>Café gourmand</p>	
------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 25 mars	<p style="text-align: center;"><u>Menu veggie</u></p> <p style="text-align: center;">Smoothies au melon ***</p> <p style="text-align: center;">Galette de sarrasin aux légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Cake à la carotte, coulis de lavande</p>	
------------	---	--

Ma 26 mars	<p style="text-align: center;">Petite verdure de lardons et foie de volaille, œuf cuit basse température ***</p> <p style="text-align: center;">Joue de bœuf façon carbonnade, écrasé de pomme de terre, flan de carotte ***</p> <p style="text-align: center;">Déclinaison autour de la framboise</p>	
------------	--	--

Me 27 mars		<p style="text-align: center;"><u>Menu Nouvelle Aquitaine</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf poché façon basquaise ***</p> <p style="text-align: center;">Côte de bœuf à partager sauce béarnaise, pommes cocotte, tomates cerise rôties, cresson, oignons frits ***</p> <p style="text-align: center;">Café gourmand</p>
------------	--	--

Je 28 mars	<p style="text-align: center;">Cœur de saumon croustillant aux flocons d'avoine ***</p> <p style="text-align: center;">Tournedos de bœuf au poivre façon tataki ***</p> <p style="text-align: center;">Mille-feuille aux framboises, crème mouseline pistache, crème anglaise vanille</p>	
------------	---	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ve 29 mars	<p style="text-align: center;"><u>Brunch</u></p> <p>Œufs pochés Bénédicte, œufs brouillés Portugaise, galettes de pommes de terre, tomates provençales, champignons sautés, Saucisse et baked beans Découpe de jambon cru, crevettes flambées, Plateau de fromages</p> <p>Cake citron, muffin chocolat, pain perdu sauce caramel</p> <p>Déclinaison de boissons chaudes (variation de cafés), smoothies, ACE, déclinaison de pains, confitures, pâte à tartiner</p>	
Ma 02 avr	<p>Dartois de saumon, beurre blanc aux herbes ***</p> <p>Dos de cabillaud rôti, purée rustique à l'huile d'olive, salade d'herbe et chips de céleri ***</p> <p>Litchis flambés, eau de rose et sorbet framboise</p>	
Ve 05 avr	<p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Bar rôti Risotto aux petits légumes ***</p> <p>Poires flambées vigneronne</p>	

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

<p>Ma 9 avr</p>	<p>Trilogie de saumon *** Coquelet grillé, fricassée de champignon et purée de patate douce *** Tarte aux 2 chocolats et glace whisky</p>	<p><u>Menu Maghreb</u> Salade de navets à l'orange *** Salade shirazi et galette *** Dorade poêlée, pommes de terre, fenouil et carottes ou Tajine de poulet *** Jber olive et menthe *** Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger</p>
-----------------	---	--

<p>Je 11 avr</p>		<p><u>Menu Dom-Tom</u> Accras de morue, brochette de crevettes *** Verrine d'avocat aux crevettes et mangue *** Cochon de lait rôti au miel et aux épices Purée de patate douce, riz aux fruits secs, banane plantain *** Ananas rôti au gingembre, blanc manger coco, crème glacée rhum/raisin</p>
------------------	--	---

<p>Ve 12 avr</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Buddha bowl *** Dahl indien *** Soupe de fruits frais et déclinaison de sorbets</p>	
------------------	---	--

Réservation au 07 50 69 46 99

--	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 15 avr	BRUNCH	
-----------	---------------	--

Ma 16 avr		<p><u>Menu Asie</u></p> <p>En cours de préparations par nos élèves</p>
-----------	--	---

Me 17 avr		<p><u>Menu Provence</u></p> <p>Tarte fine au banon ***</p> <p>Suprême de volaille farcie Tomates provençale, flan de courgettes et pommes cocotte ***</p> <p>Tarte au citron</p>
-----------	--	---

Je 18 avr		<p><u>Menu Espagne / Portugal</u></p> <p>Tapas (jambon fumé, tortilla, guacamole et Manchégo) ***</p> <p>Brandade de morue soufflée ***</p> <p>Carré de porc cuit en basse température, légumes grillés ***</p> <p>Glace amande, riz au lait à la cannelle, tartelette aux agrumes</p>
-----------	--	---

Ve 19 avr	<p>Croustillant d'asperge au wasabi ***</p> <p>Buddha bowl ***</p> <p>Dahl de lentilles corail ***</p>	
-----------	--	--



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

	Soupe de fruits frais et déclinaison de sorbets, barre aux céréales et à la cacahuète	
--	---	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 06 mai	BRUNCH	
-----------	---------------	--

Lu 27 mai	<u>Menu tout miel</u>	
-----------	------------------------------	--

Réservation au 07 50 69 46 99